

F.E. Trimbach — Pinot Gris 2012 «Réserve»

L'origine du raisin est la Bourgogne où le même cépage est connu sous *Pinot Beurot*.

Un des vins les plus remarquables d'Alsace: il combine un fruité corsé, capiteux, et est si typique de la région. Son caractère généreux, son fruité délicat avec sa pointe de fumé en font un vin d'accompagnement unique pour les plaisirs de la table.

Le Pinot Gris 2012 « Réserve » a été vinifié dans un style sec. Il a fermenté en cuves inox sans aucun bois neuf. La mise en bouteille s'est faite au printemps 2013 pour garder toute la fraîcheur du fruité et pour en faire un beau vin de garde.

Très bel exemple du Pinot Gris, belle couleur avec un fruité exquis et généreux, gras et opulent, pêches jaunes bien mûres, mangues et fruits tropicaux aux palais.

2012 est un très grand millésime classique en Alsace. Ce Pinot Gris a mûri dans d'excellentes conditions et a été vendangé à pleine maturité, il se gardera environ 7 à 10 ans.

Accords mets et vin:

Les poissons nobles en sauce, le saumon fumé, les sashimis de poisson gras, les viandes blanches, les champignons ainsi que les coquilles St-Jacques et toute sorte de cuisine épicée, la cuisine «fusion», les épices orientales comme le curry.

Acidité tartrique. : 6,21g/l
Sucres résiduels: 11,6 g/l
Alcool: 13,5°

